Rinnai 家庭用

グリル付ガスクックトップ®

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

ガラストッププレート

	型　式	型式の呼び
75cm 幅	RS78W7G2R	RB78W7GR-L/-R
	RS78W7G10R	RB78W7GR(G)-L/-R
	RS78W7G11R	
60cm 幅	RS38W7G2R	RB38W7GR-L/-R
	RS38W7G10R	RB38W7GR(G)-L/-R
	RS38W7G11R	
	ECR38WGR2	
	RS31W7A2R	RB31W7AR-L/-R

ホーロートッププレート（パールクリスタルコート）

	型　式	型式の呼び
75cm 幅	RS78W7K7R	RB78W7KR-L/-R
	RS78W7K9R	RB78W7KR(G)-L/-R
	RS78W7K10R	
	RS78W7K11R	
	RS78W7K12R	
60cm 幅	RS38W7K7R	RB38W7KR-L/-R
	RS38W7K9R	RB38W7KR(G)-L/-R
	RS38W7K10R	
	RS38W7K11R	
	RS38W7K12R	
	KBE-60W7K1R	
	RX38W7K9R	

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ､大切に保管してください。
- ●本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です｡海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡して再購入してください。

もくじ

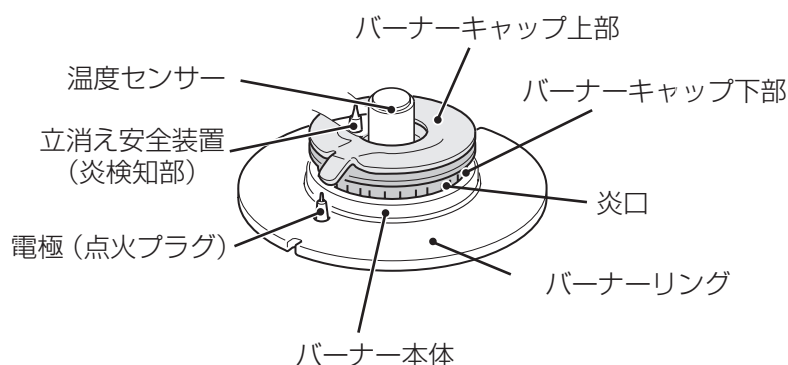
ページ

各部の名称と特長

各部の名称

コンロ・グリル操作部の下部飾りおよび、電池ケース飾りは破損などしないようにはずれる構造になっています。
お手入れ時など、万一はずれた場合はＰ 41記載の方法に従がって取り付けてください。

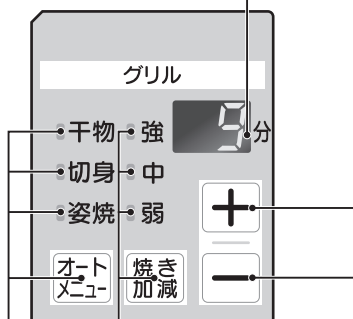
※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。
※図は -Lタイプ（強火力バーナーが左側のタイプ）です。-Rタイプは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。
※図はガラストッププレートタイプです。ホーロートッププレートタイプは形状は異なります。➡ 13 ページ

✦バーナー

コンロ・グリル操作部の名称

●強火力バーナーが左側の機器の場合

グリル

グリルタイマーセットスイッチ
グリルタイマーの時間をセットできます。

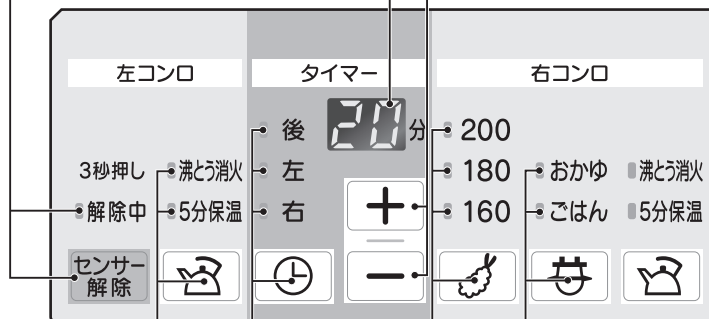
グリルタイマー表示部
グリルタイマーの時間を表示します。

焼き加減スイッチ・ランプ
オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。
設定時に点灯します。
■焼き加減設定 ➠ 32 ページ

オートメニュースイッチ・ランプ
魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。
設定時に点灯します。
■オートメニューモード ➠ 31 ページ

コンロ

センサー解除スイッチ・ランプ
センサーを解除します。
設定時に点灯します。
■センサー解除モード ➠ 20 ページ

コンロタイマー表示部
コンロタイマーモードの時間を表示します。

コンロタイマーセットスイッチ
コンロタイマーモードの時間をセットできます。

タイマースイッチ・ランプ
タイマーをセットするコンロを選択するキーです。
設定時に点灯します。
■コンロタイマーモード ➠ 26 ページ

炊飯スイッチ・ランプ
炊飯モードの設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■炊飯モード ➠ 22 ページ

湯わかしスイッチ・ランプ
湯わかしモード設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■湯わかしモード ➠ 24 ページ

揚げものスイッチ・ランプ
揚げものモード設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■揚げものモード ➠ 18 ページ

●強火力バーナーが右側の機器の場合

各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

✤操作ボタンを戻し忘れるとブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

✤コンロ消し忘れ消火機能の時間、湯わかしモードお知らせ時間を任意に設定

カスタマイズ機能 ➟36 ページ

- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 ～ 90 分まで、10 分刻みおよび「– –（120 分）」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：強火力バーナー・標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➟ 47 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➟ 36・43・47 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

✤自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➟ 42 ページ

強火力バーナー　標準バーナー

焼きもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに強火・弱火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。（強火力バーナーのみ）

✤料理の種類を判別して安全装置を選択

自動判別モード

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別モードに設定されます。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➟ 42・47 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動消火します。

✤なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能 ➟ 42・43・47 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底の焦げつきがはじまった場合なべをいためる前に自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➟ 47 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➟ 47 ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼グリル

グリル皿に水を入れずに使います。火力調節は上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

✤スムーズグリル ➟ 27・39 ページ

- グリルとびらを引き出す幅が広くなり、調理物の出し入れも簡単にできます。
- グリル皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

✤焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード ➟ 31 ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などをオートメニューと焼き加減を選択すれば、自動で焼き上げます。

安全上のご注意（使用編）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

換気必要

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら・・・

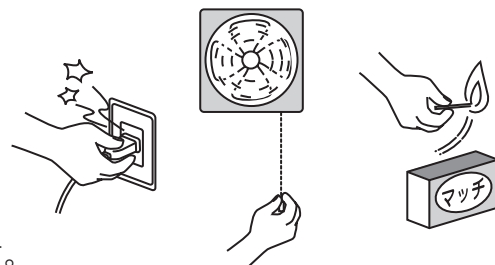
火気禁止

■絶対、火をつけない

■電気器具のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

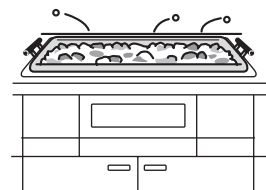
コンロは・・・

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

焼網

トッププレート（ガラス製）には・・・

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。

■強火力バーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

トッププレートの排気口は・・・

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには・・・

■燃えやすいものを置かない

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

火災の原因になります。

■爆発のおそれがあるものを置かない

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。

■引火しやすいものを使用しない

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

引火して火災のおそれがあります。

調理中は・・・

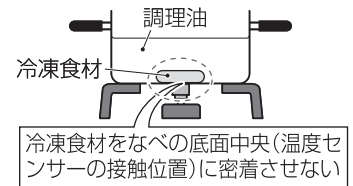
■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつきますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。

揚げもの調理の際には･･･

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

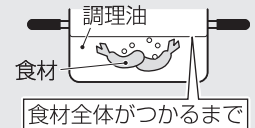
なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは･･･

■グリルとびらは魚などをはさみこまない

魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

脂がたまり発火する原因になります。

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■グリル庫内に食品くずや、ふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はそのつど取り除く

食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどの原因になります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は･･･

■消火を確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

こんなときは･･･

■異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じたとき、途中消火したとき異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

点火しない場合は・・・

■操作ボタンを押して、消火の状態に戻す

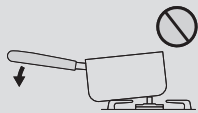
■周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■片手なべや小径なべ、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底のなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。なべの取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華なべなどの丸底なべは取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽いなべは調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽いなべや取っ手が重い片手なべは、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってもなべが傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

排気口には・・・

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■なべの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをすることがあります。

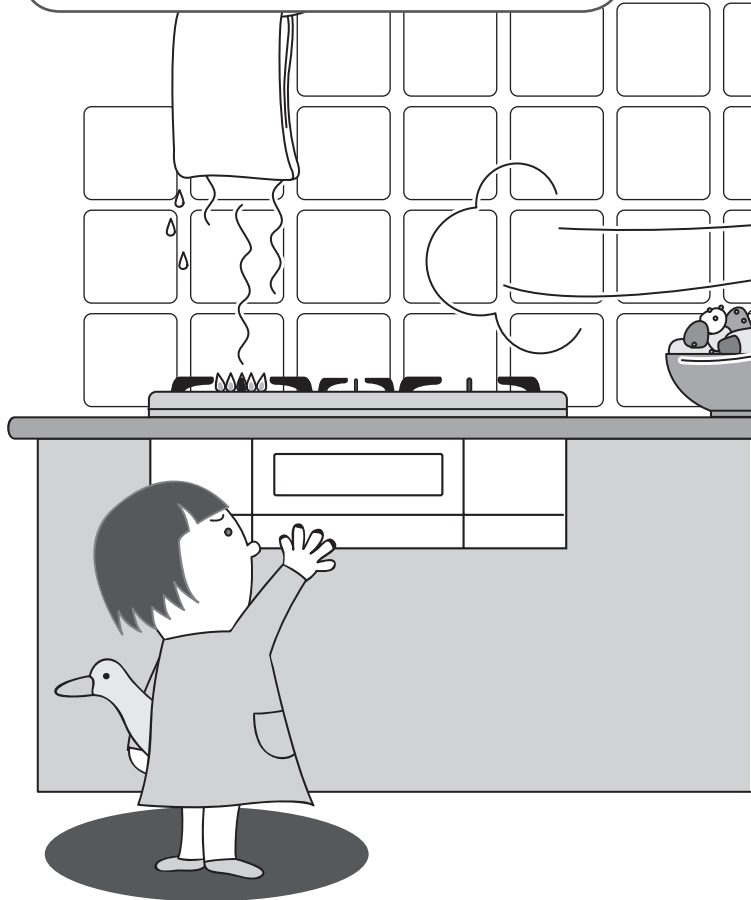
■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■コンロには石焼いもつぼは使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

使用中は必ず換気する

換気必要

■換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■こんなときは窓を開ける
屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

■風を機器に当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

使用中、使用直後は…

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触わらない
やけどをする原因になります。特に幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。
※グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

■コンロ・グリル操作部やグリルとびらには次のようなことはしない
●手をつく　●ぶら下がる　●水や洗剤をかける
けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

点検、お手入れの際は･･･

■機器が冷めていることを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火し、やけどをすることがあります。

■必ず手袋をする
けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿は冷めてから取り出す
調理後は、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分切ってからセットする
炎口がぬれたまま使用すると異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリルは･･･

■グリルとびらを開けたまま使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押して消火する
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③ 消火後、点検を依頼する

■グリル皿には水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどをすることがあります。

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

やけどをすることがあります。

グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂は高温になっています。こぼすと、やけどをする原因になります。

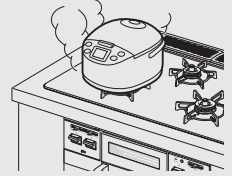
■グリル皿は水平にゆっくり出し入れする

グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル皿を持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっています。やけどをするおそれがあります。

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使用中に、ガス栓 (ねじガス栓) を操作しての消火はしないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し変色したり、はがれたりします。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わない。磁力線により本製品が故障する原因となります。

お願い

- **みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる**
  強い火力で急激に過熱すると、突然沸とうして飛び散ることがあります。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。
これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。
  （強火で急に加熱しない）
- 熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- なべの大きさにあった火力で加熱する。

- **煮こぼれに注意する**
  機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早く傷めます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない

ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要です。
機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
※ 詳しくは、設置工事説明書を参照してください。
故障と思われたときは ➡ 45 ページ を参照ください。

■絶対に改造・分解は行わない

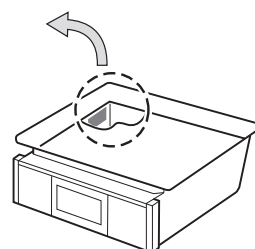
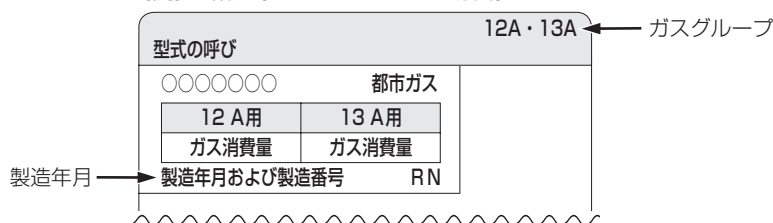
改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス（ガスグループ）が一致していることを確認する

●供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

●銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者に問い合わせてください。

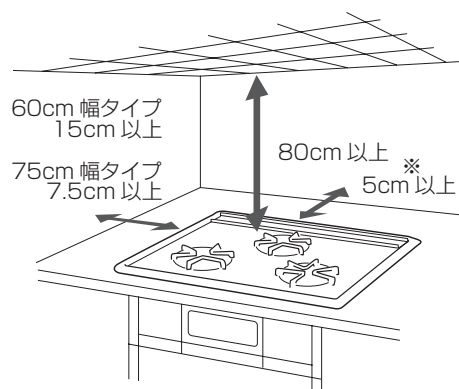
●転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
●可燃物との距離が守れない場合
●表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合
防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にご相談ください。

（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

ガス機器防火性能評定試験基準の変更に伴い、可燃物からの後方離隔距離が製造年月によって異なります。
製造年月は銘板に記載してあります。

（例）09.04 − 000001
製造年月

※製造年月 09.03 以前は 15cm 以上

準備をしましょう

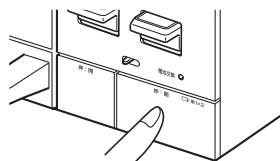
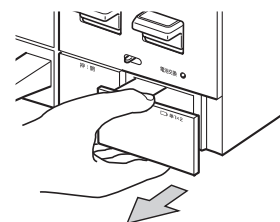
パネル飾りや操作部の表面に透明の保護シートが張ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。

乾電池の取り付け

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。また、電池交換サインが点灯したら、乾電池を交換してください。➡ 49 ページ

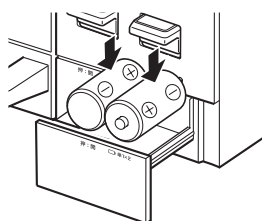
1 機器が冷めていることを確認する

2 電池ケースの［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと電池ケースが出てきます。

3 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

お願い

- 電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。
  機器がこわれる原因になります。

4 乾電池を入れる

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。

5 電池ケースの［押：開］付近を指でゆっくり押す

電池ケースを本体に収納します。

⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・過熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用しない

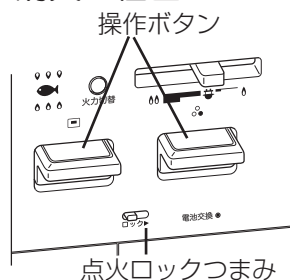
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

✦ロックする

点火ロックつまみは、グリルをはさんで左右2個所にわかれています。

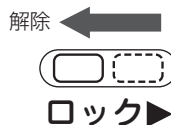
1 ロックする側の操作ボタンが、２個とも消火の位置にあることを確認する

※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

2 点火ロックつまみを右方向にスライドさせる

ロックできます。

✦ロックを解除する

1 点火ロックつまみを左方向にスライドさせる

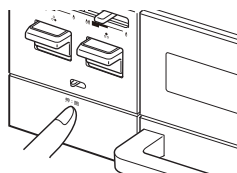
ロックを解除できます。

お願い

- ロックしてある場合は、操作ボタンを強く押し込まないでください。破損する場合があります。

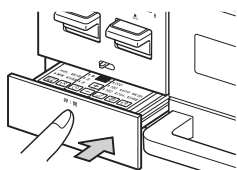
操作部の開け／閉め

✦開ける

1 操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。

✦閉める

1 操作部を奥までしっかり押し込む

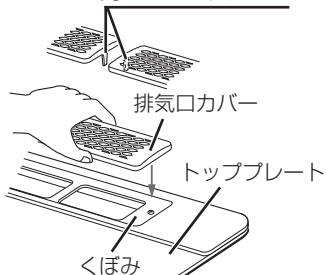
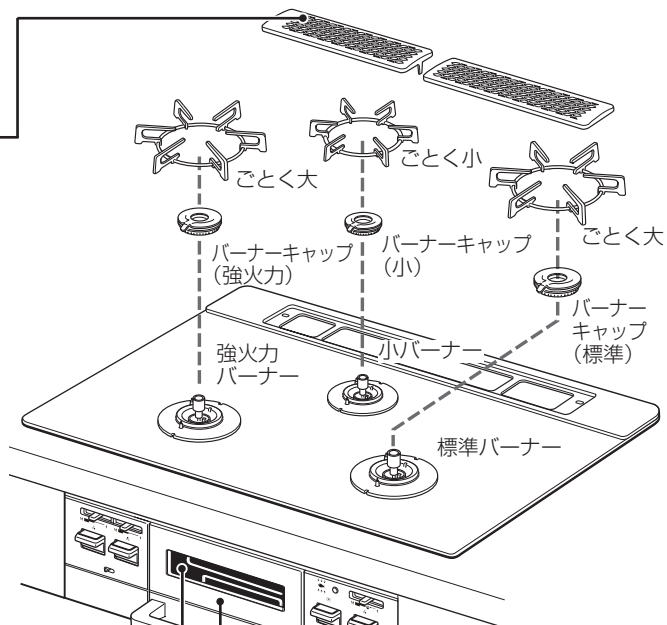
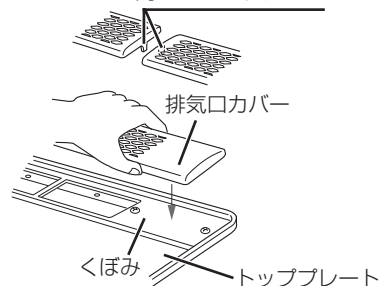
操作部を本体に収納します。

お願い

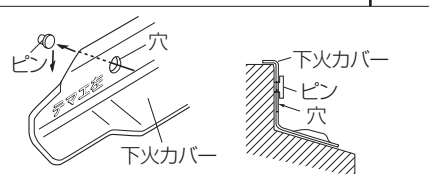
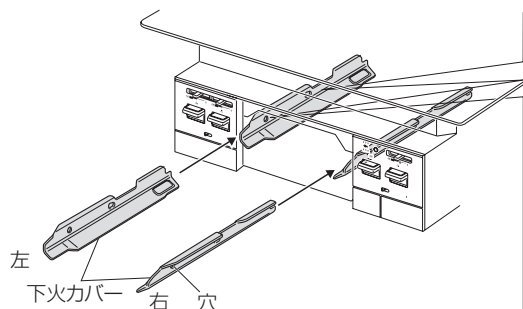
- 操作部は取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。
  機器がこわれる原因になります。

準備をしましょう

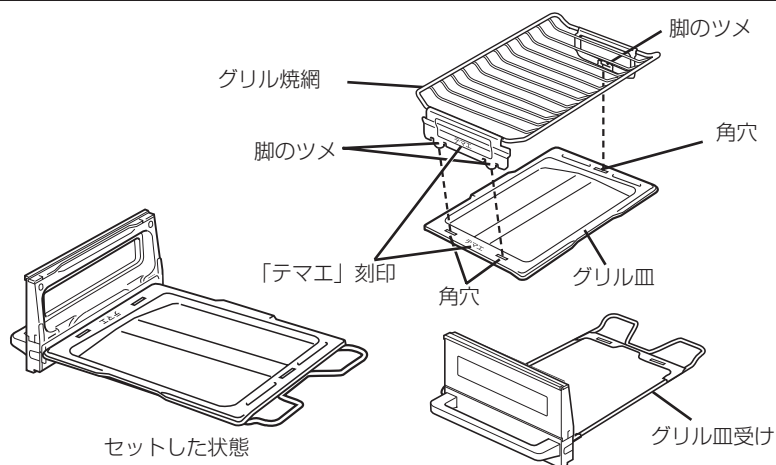
各部品のセット

排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。

※図はガラストッププレートタイプで強火力バーナーが左側の機器です。

下火カバー

下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴（2個所）をグリルの側面にあるピンに通してセットしてください。

グリル皿・グリル焼網

- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。

ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

✦強火力バーナー・標準バーナー・小バーナー

凸部

ピン

温度センサー

凹部

バーナー本体

凹部

バーナーリング

ごとく

大　小

凸部

強火力バーナー
標準バーナー

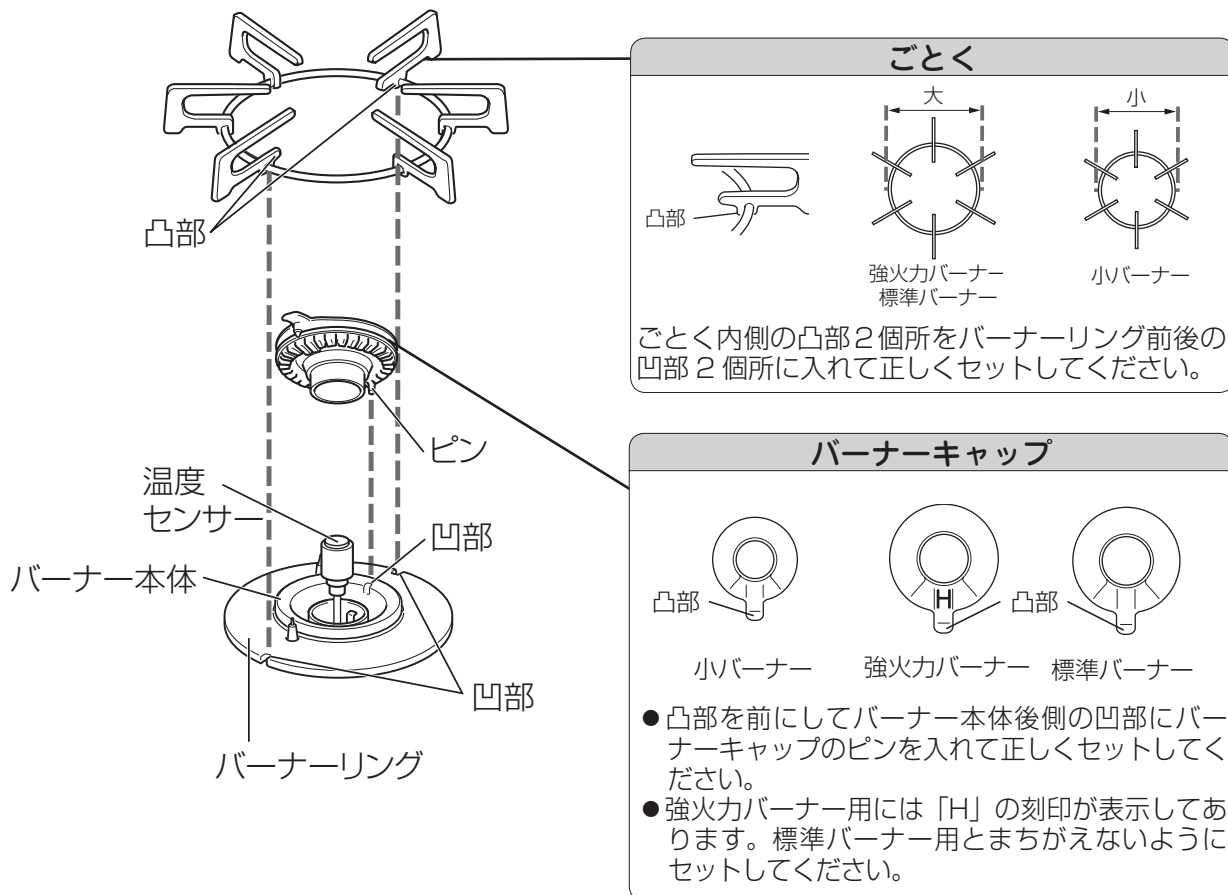
小バーナー

ごとく内側の凸部２個所をバーナーリング前後の凹部２個所に入れて正しくセットしてください。

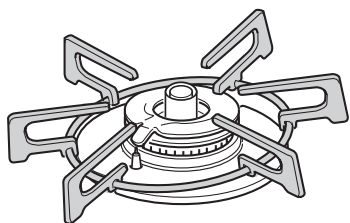
バーナーキャップ

凸部　H　凸部

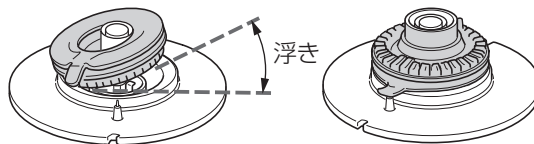
小バーナー　強火力バーナー　標準バーナー

- 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。
- 強火力バーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。

⚠ 注　意

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで、焼損することがあります。

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップは消耗品です。厚みが薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。
➡ 49 ページ
- ごとく・バーナーキャップ上部・ホーロートッププレートはホーロー仕上げです。汚れなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。汚れが焼きついても性能はかわりません。➡ 38・39・40 ページ

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

強火力バーナー

■多量の料理や、強い火力を必要とする料理
- ●炒飯・焼きそば・野菜いためなど

■大きななべ、やかんなどでお湯をわかすなど

標準バーナー

■天ぷら・フライなどの揚げもの
■炊飯・おかゆ
■煮もの・煮込み料理
■標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

小バーナー

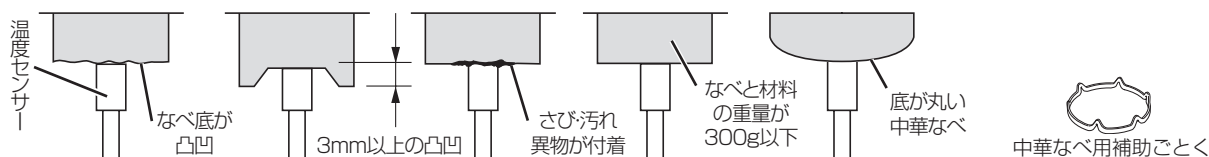
■保温や温めなどの火力を必要としない料理

使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
●中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。

※ 底のへこんだ鍋を動かすと温度センサーが片あたりしやすくなります。密着していることを確認してください。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火の原因になります。

耐熱ガラス容器　土鍋

底が浅いなべなど

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能	
			揚げものモード ➡ 18 ページ	湯わかしモード ➡ 24 ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200mℓ 以上）	○	○（油量：500mℓ ～ 1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ ～ 2ℓ）（強火力バーナー：500mℓ ～ 3ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200mℓ 以上）	○	○（油量：500mℓ ～ 1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ ～ 2ℓ）（強火力バーナー：500mℓ ～ 3ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み 2.5mm 未満）	×	○	○（油量：500mℓ ～ 1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ ～ 2ℓ）（強火力バーナー：500mℓ ～ 3ℓ）
土鍋 耐熱ガラス容器	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200mℓ 以上）	○	×	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ ～ 2ℓ）（強火力バーナー：500mℓ ～ 3ℓ）

○：適する　　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

中華なべについて

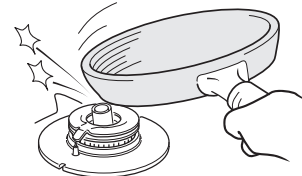
●なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
●必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 注　意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う
また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

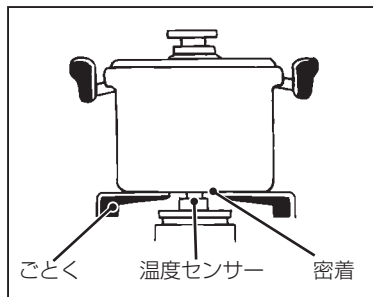
■温度センサーに強いショックを加えたり
傷をつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

炊飯に適したなべを使いましょう ➡ 22 ページ

炊飯に使用するなべの種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	RTR-03D	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれるので、ふたをずらして使用してください。）
	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ		○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ		○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm 以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-20IGA	×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適する　　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

✦なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。

上手に炊飯するためになべを選ぶ

●吹きこぼれて、ごはんが硬くなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

すべてのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約120分連続使用すると、自動消火します。
➡ 3・36ページ

step 1 準　　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

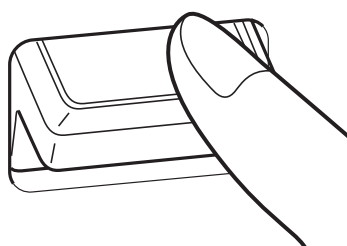
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡ 12ページ

step 2 点　　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

点火確認ランプが点灯します。

2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

⚠ 注　意

■**万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う**

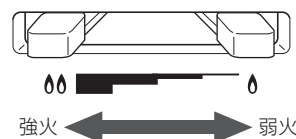
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

ワンポイント

- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただし強火力バーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step 3 火力調節

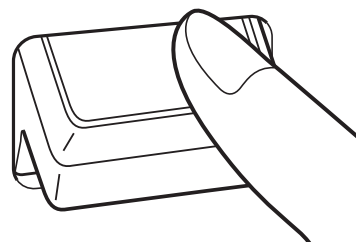
1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる

ワンポイント

- 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

step 4 消　　火

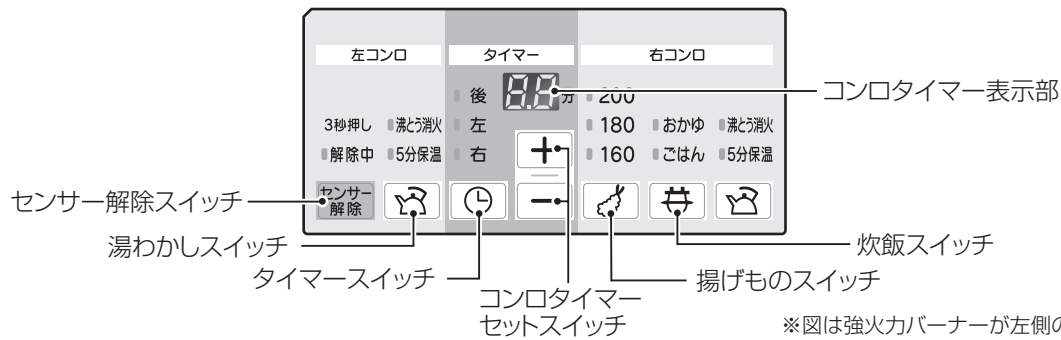
1 操作ボタンを押す

点火確認ランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。
必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせし続けます。➡ 3ページ

お願い

- 使用中、機器下方のキャビネットとびらを速い操作で開閉すると、コンロの炎が消火することがあります。

コンロ操作部の使いかた

※図は強火力バーナーが左側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

標準バーナーで使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

step ① 点　　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 揚げものスイッチを押す

揚げものランプが点灯します。

ワンポイント
- 揚げものスイッチの1回目の操作時は、180℃に設定されています。

step ③ 温度設定

1 揚げものスイッチを押す

揚げものスイッチを押すごとに、
「**180℃**」→「200℃」→「160℃」→消灯（取り消し）→「**180℃**」…の順で切り替わります。

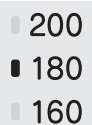
〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

ワンポイント
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 消灯（取り消し）にすると揚げものモードが取り消され自動判別モード➡ **3** ページに設定されます。

step ④ 調　　理

1 点火後、油が設定された温度になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

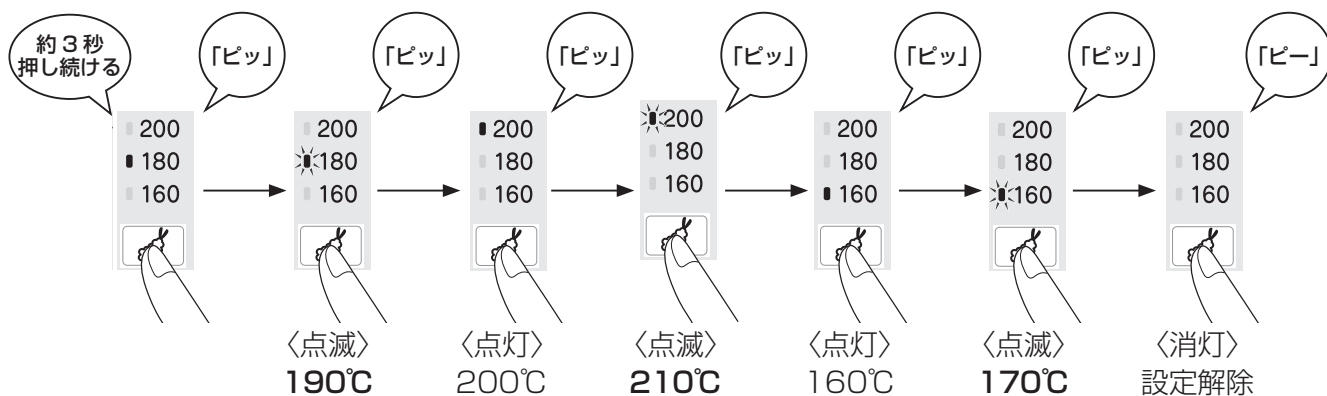
step ⑤ 終　　了

1 操作ボタンを押す

点火確認ランプと揚げものランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。
必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント
- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は500mℓ～1ℓが最適です。
  アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
  油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

表示温度より10℃高く設定（170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものスイッチを押したときに、そのまま３秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ 17 ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

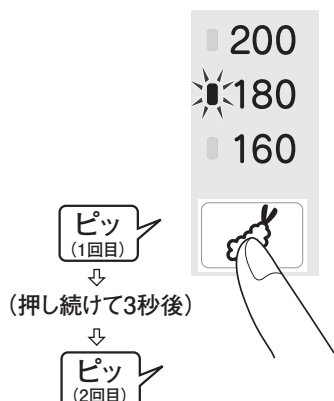
2 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 揚げものスイッチを押して「180℃」に設定したまま、揚げものスイッチを押し続ける

- 180℃の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

（押し続けて、約３秒後）

- 再び「ピッ」と鳴り、190℃の設定になり、180℃ランプが点滅します。

4 揚げものスイッチを押すごとに「ピッ」と１回鳴って170℃まで10℃ごとの温度設定ができます

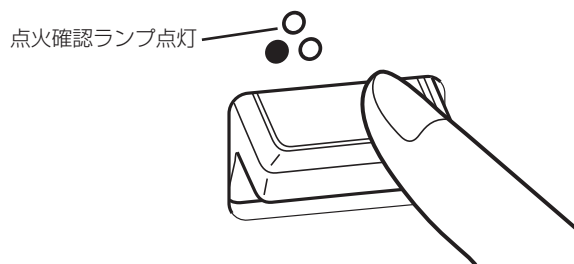
- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、そのつど、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

高温調理をする【センサー解除モード】

強火力バーナーで、いる料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。またなべを振る調理で弱火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用する場合、なべをのせずに料理するときにも使用できるモードです。焦げつき消火機能と**天ぷら油過熱防止機能**を一時的に解除し、高温調理ができます。(約 30 分間使用できます。)

step ① 点　　火

1 強火力バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。

step ② モード設定

1 操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 センサー解除スイッチを 3 秒長押しする

表示部に「 ı 」→「 ɹ 」→「 ⊔ 」→「 □ 」と表示されます。「 □ 」が表示されたとき、「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

✦取り消しする場合

1 センサー解除スイッチを押す

センサー解除ランプが消灯します。

✦時間を設定する場合

使用時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。

1 タイマースイッチを押す

タイマーランプが点灯し、表示部に“ 1 ”分が表示されます。

(同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。)

2 [+]、[−] スイッチを押す

- [+] スイッチ(1 回押し):1 分増えます。
- [−] スイッチ(1 回押し):1 分減ります。
- [+] スイッチ(押し続ける):5 分刻みで増えます。
- [−] スイッチ(押し続ける):5 分刻みで減ります。

お願い

- 30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。
- タイマースイッチを押して時間を変更した場合でも、もう一回タイマースイッチを押すと時間変更が解除になり、そこから 30 分で自動消火となります。

step ③ 調　　理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント

- なべの異常過熱を防止するため、強火・弱火と火力が自動的に切り替わることがあります。
  また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってから行ってください。

2 約 30 分経過すると…

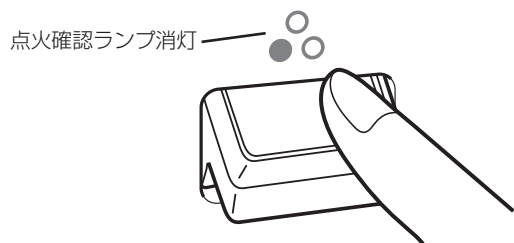
ブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせし、センサー解除ランプが消灯し、自動消火します。

また、表示部に“00”と“-3”が交互に点滅します。

3秒押し
解除中
センサー解除

step 4 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作➡ **17** ページを参照してください。

ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、強火力バーナーの点火確認ランプは点滅し続けます。

✦時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、タイマーランプと点火確認ランプとセンサー解除ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作➡ **17** ページ を参照してください。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

標準バーナーで使用できるモードです。
「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべ➡ **49** ページをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

step ① お米をはかる

1 180mℓ用計量カップでお米をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、**1カップで米1合**になります。

- **1回で炊ける量は、**
  ごはん：**1〜5合**（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは**1合以下**（約5人前）
  七分がゆは**0.5合以下**（約3人前）

step ② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

ワンポイント

- **白米について**
  ・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
  ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
  ・別売の炊飯専用なべ（RTR-03D）で3合を炊くと、吹きこぼれる場合があります。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
  ・水に浸してから炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
  ・塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用なべ（RTR-03D）で3合を炊くと、吹きこぼれる場合があります。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

step ③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ **16** ページ

1 180mℓ用計量カップで水をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、**1カップで水180mℓ**になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ（38g：0.25合）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ（75g：0.5合）	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ（150g：1合）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ（225g：1.5合）	390mℓ	—	—
360mℓ（300g：2合）	480mℓ	—	—
450mℓ（375g：2.5合）	580mℓ	—	—
540mℓ（450g：3合）	670mℓ	—	—
720mℓ（600g：4合）	930mℓ	—	—
900mℓ（750g：5合）	1130mℓ	—	—

step ④ お米を水に浸す

ごはんモードや**おかゆモード**の場合、浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0〜30分	0〜30分

お願い

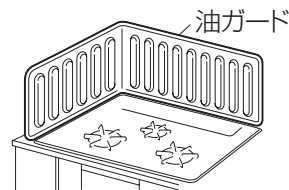
- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、炊いてください。吹きこぼれる場合があります。

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

コンロを使いましょう

ごはんを炊く【炊飯モード】

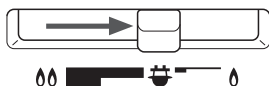
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

step ① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ 17 ページを参照してください。

step ② 火力調節

1 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせます。

ワンポイント

- 炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が炊飯位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

step ③ モード設定

1 コンロ操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 炊飯スイッチを押す

ごはんモードに設定され、炊飯ランプが点灯します。
炊飯スイッチを押すごとに、
「**ごはん**」→「おかゆ」→「**ごはん**」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 3合(450g)炊飯の場合、通常は約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
- おかゆモードの場合､約35～50分で炊き上がります。
- 火力調節つまみを炊飯位置に合わせたあと、できるだけ早くモード設定をしてください。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。
  解除後は自動判別モード➡ 3 ページに設定されます。

step ④ 炊　飯

1 ごはんが炊き上がると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

点火確認ランプ点滅

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、点火確認ランプが点滅します。
同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。
むらし中は、炊飯ランプは点灯しています。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、炊飯ランプが点滅します。

ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので､炊き上がりますと自動で消火し､ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせします。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

step ⑤ 終　了

1 むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火操作➡17 ページを参照してください。

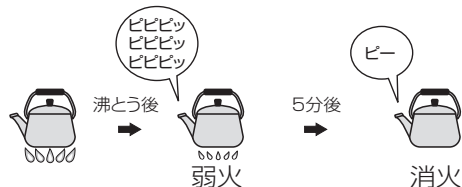
ワンポイント

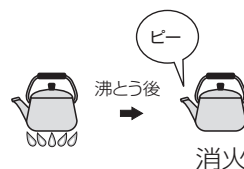
- 消火の状態に戻すまで、炊飯ランプと点火確認ランプは点滅し続けます。
- 2 度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- 吹きこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ち上げたりして吹きこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

お湯をわかす【湯わかしモード】

強火力バーナー・標準バーナーにて同時に使用できます。
「5分保温モード」と「沸とう消火モード」の2つのモードがあります。調理用途によりどちらかを選択してください。

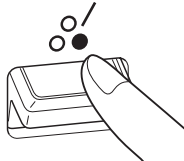
5分保温モード

沸とう後、自動的に弱火になります。
沸とう後、5分保温して自動消火します。

沸とう消火モード

沸とう後、自動消火します。

5分保温モード【湯わかしモード】

step ① 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。
火力調節はやかんやなべの大きさに応じた火力にしてください。

step ② モード設定

1 コンロ操作部の[押：開]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしスイッチを1回押す

5分保温モードに設定され湯わかしランプが点灯します。

3 沸とうすると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、弱火になります。

- 沸とうして弱火になると、火力は変えられません。
- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

4 5分後…（湯わかし5分保温）

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

5 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作➡ **17** ページを参照してください。

- 消火の状態に戻すまで、湯わかしランプと点火確認ランプは点滅し続けます。

✦取り消しする場合

1 湯わかしスイッチを2回押す

湯わかしランプが消灯します。
湯わかしスイッチを押すごとに、**「5分保温」**→「沸とう消火」→消灯（取り消し）→**「5分保温」**…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 消灯（取り消し）にすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード➡ **3** ページに設定されます。

コンロを使いましょう

沸とう消火モード【湯わかしモード】

① 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。
火力調節はやかんやなべの大きさに応じた火力にしてください。

② モードの設定

1 コンロ操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしスイッチを 2 回押す

沸とう消火モードに設定され湯わかしランプが点灯します。

3 沸とうすると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、湯わかしランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

4 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作➡ **17** ページを参照してください。

- 消火の状態に戻すまで、湯わかしランプと点火確認ランプは点滅し続けます。

✦取り消しする場合

1 湯わかしスイッチを 1 回押す

湯わかしランプが消灯します。
湯わかしスイッチを押すごとに、**「5 分保温」**→「沸とう消火」→消灯（取り消し）→**「5 分保温」**…の順で切り替わります。

- 消灯（取り消し）にすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード➡ **3** ページに設定されます。

お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして（標準バーナー：500mℓ～２ℓ、強火力バーナー：500mℓ～３ ℓ）の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが２～３分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。また吹きこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- 沸とうしても弱火になる時間が遅い場合や沸とうしていないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。➡ **36** ページ
- 湯わかしスイッチを押してモード設定した場合でも、約 10 秒経過後、再度湯わかしスイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

強火力バーナー・標準バーナー・小バーナーいずれかのバーナーのみの設定が可能です。

- 標準バーナーで炊飯モード・揚げものモード・湯わかしモードを使用している場合は、タイマースイッチを押しても標準バーナーをコンロタイマーモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モード・揚げものモード・湯わかしモードを使用している場合でも、強火力バーナーまたは小バーナーでコンロタイマーモードの設定はできます。

step ① 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ 17 ページを参照してください。
調理に応じた火力にしてお使いください。

step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 タイマースイッチを押し、使用するコンロを設定する

設定したコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に“1”分が表示されます。

✦取り消しする場合

1 タイマースイッチを押す

タイマーランプが消灯するまでタイマースイッチを押してください。

step ③ 時間設定

調理時間を、1～90分の間で設定できます。調理中でも［+］、［−］スイッチを押すと、設定時間が変更できます。

1 ［+］、［−］スイッチを押す

- ［+］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：5分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：5分刻みで減ります。

step ④ 時間終了・自動消火

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、設定したコンロのタイマーランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作➡ 17 ページを参照してください。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の“0”分は約 10 秒後に消灯します。（消火の状態に戻すまで、設定したコンロのタイマーランプと点火確認ランプは点滅し続けます。）
- タイマーはタイマースイッチを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、表示部に“1”分と表示されます。再度時間設定をしてください。（この場合、今まで使用していたコンロタイマーは解除されます。）
- タイマースイッチを押してモード設定した場合でも、約 10 秒経過後、再度タイマースイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

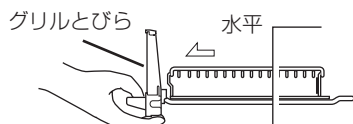
コンロを使いましょう

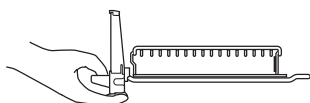
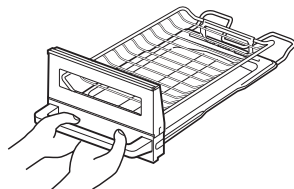
グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備

step ① グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり引き出す

いっぱいに引き出すと、グリル皿は水平のまま止まります。

グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

2 グリルとびらをいっぱいに引き出す

3 グリルとびらを両手で持ち上げて、取り出す

ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついてクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は➡ 39ページを参照してください。

step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間 から焼きをする

部材に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ 29ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火カバーを取り出してから焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。また表示部が "02" と "-5" を交互に点滅します。
この場合、約 5分間待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

step 1 魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよくふき取ります。
- **みそ漬けやかす漬けの魚**：みそやかすをよくふき取ります。

step 2 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は…**

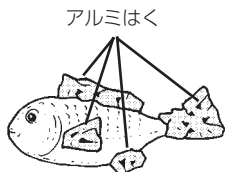
  多めに塩をして、時間をおく
  しっかりと身をしめます。
- **白身魚は…**

  少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- **川魚やいか、えび、貝などは…**

  焼く直前に塩をふる

ワンポイント

- 魚の重量の約 2%の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。

- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

step 3 グリル焼網に魚を置く前に

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。

1 グリル焼網に油を薄く塗る

魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

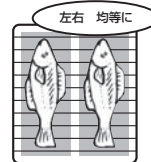
2 約１～２分間から焼き(予熱)をする

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については➡ 29 ページを参照してください。

お願い

- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

step 4 グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を１匹 焼く場合

魚を２匹 焼く場合

魚を３匹以上焼く場合

step 5 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節する**マニュアルモード**➡ 29 ページと、焼き時間と火加減を自動で調節する**オートメニューモード**➡ 31 ページがあります。

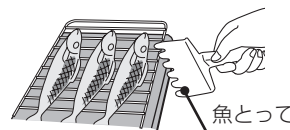
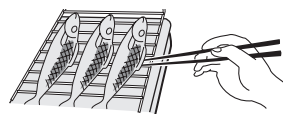
ワンポイント

- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

step 6 魚を取り出す

1 魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせる

2 焼物の下側に魚とってを入れて取り出す

- グリル焼網に付着した魚をはがします。
- 小さい焼物ならそのまま取り出せます。

ワンポイント

- 焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

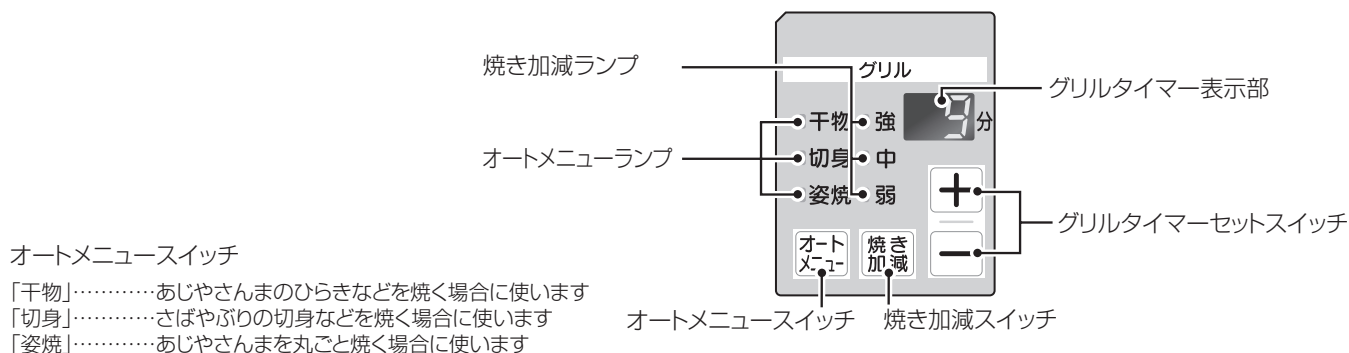
お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節➡ 30 ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
- 魚とってはグリル庫内に保管しないでください。魚とってがグリル庫内で引っかかり、グリルとびらが引き出せなくなることがあります。
- トーストやクッキーなどの調理は便利な別売のトーストプレート RCP-72V を用意しています。➡ 49 ページ

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた

オートメニュースイッチ

「干物」…………あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使います
「切身」…………さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「姿焼」…………あじやさんまを丸ごと焼く場合に使います

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。

➡ 12 ページ

3 魚の下ごしらえをする

➡ 28 ページを参照してください。

4 下火カバー、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット ➡ 13 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

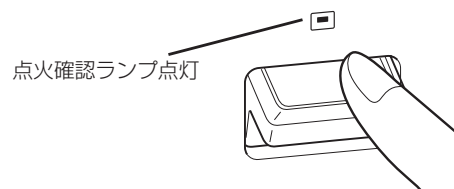
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

火力表示ランプと、表示部に“9”分が点灯します。

2 点火確認ランプが点灯したら手をはなす

⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

ワンポイント

- 続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には“6”分が表示されます。また、タイマーセットは庫内温度により最大８分または 10 分までとなります。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step 3 時間設定

加熱時間を、1 ～ 15 分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8分または 10 分の間)で設定できます。

1 ［+］、［−］スイッチを押す

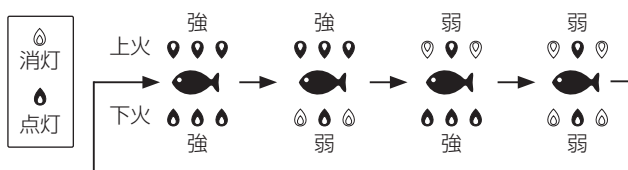
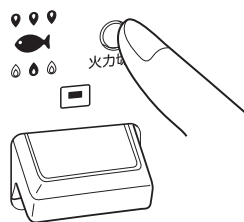
加熱時間をセットします。
- ［+］スイッチ押し：最大15分。（庫内温度がある程度上がっている場合は、8 分または 10 分）
- ［−］スイッチ押し：最小1分。

ワンポイント
- 加熱時間をセットしない場合、点火してから 9 分後（庫内温度がある程度上がっている場合は 6 分後）に自動消火します。
- 調理中に［+］、［−］スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

step 4 火力調節

火力は 4 段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

1 火力切替スイッチを押す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。
- 火力切替スイッチを押すと下図のように火力が変化していきます。

step 5 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

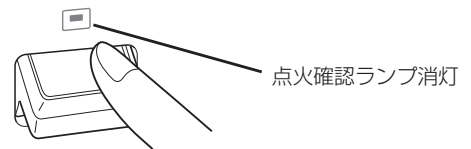
（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせすると同時に表示部は“0”分になり、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

step 6 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。表示部の“0”分と点火確認ランプが消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

お願い
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。速い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。
- 連続して魚を焼かれる場合は、5 分程度時間をおいてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によっては過熱防止装置が働いて自動消火することがあります。

ワンポイント
- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の“0”分は約 10 秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせし続けます。➡ 3 ページ

グリルを使いましょう

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。（冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30 秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。（魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは 1 匹の場合はグリル焼網の左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2 回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニュースイッチを受け付けない場合があります。その場合は、消火した状態でとびらを開けて 5 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののりかた、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりが良いほど焦げやすくなります。）

step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡ 12 ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューモードのメニュー表➡ 33 ページを参照してください。

4 下火カバー、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット➡ 13 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

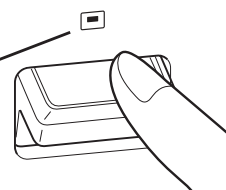
6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

火力表示ランプと表示部に“9”分が点灯します。

2 点火確認ランプが点灯したら手をはなす

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。

step 3 モード設定

1 オートメニュースイッチを押し魚の状態を設定する 焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

「姿焼」ランプと「中」ランプが点灯します。

- オートメニュースイッチで、魚の状態を設定します。
  オートメニュースイッチを押すごとに、「**姿焼**」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「**姿焼**」…の順で切り替わります。
- 焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。
  焼き加減スイッチを押すごとに、「**中**」→「強」→「弱」→「**中**」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 点火後 30 秒以内にオートメニュースイッチを押してください。30 秒を超えるとスイッチを受け付けません。（焼き加減はオートメニュースイッチ操作後約 90 秒まで変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。消火した状態でとびらを開けて 5 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモード（手動調理）➡ **29** ・**30** ページを使用してください。

step 4 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わり、オートメニューランプと焼き加減ランプが消灯します。

2 加熱時間が終了すると…

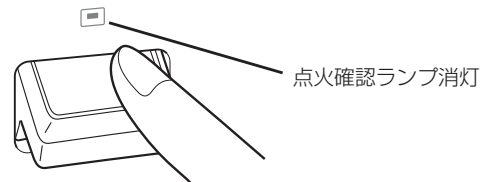
ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせすると同時に表示部は "0" 分になり、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント

- 調理終了 30 秒前から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［+］スイッチでお好みの時間を分単位で設定できます。

step 5 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。表示部の "0" 分と点火確認ランプが消灯します。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示部 "0" 分は約 10 秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせし続けます。➡ **3** ページ

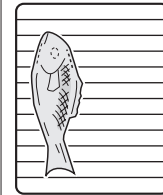
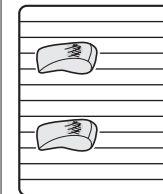
オートメニューモードのメニュー表

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安➡ 35ページ）

焼き加減 / オートメニュー	（弱）	（中）	（強）
姿焼	［小さめの生魚（約 50g 以下）］ きす　1～6匹 小あじ ［塩漬け］ 塩さんま　1～4匹（約 130～200g）	［中程度の生魚（約 100～200g）］ あじ、いさき　1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます　1～4匹 たい（小）　1匹（300g 以下） きす　1～4匹（50g 以上）	［大きめの生魚（約 200g 以上）］ あじ、いさき　3～4匹 たい　1匹（約 300～400g）
切身	［照り焼き］ ぶり さわら 生かつお ［みそ漬け］ さわら	［生魚］ 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい ［塩漬け］ 甘塩ざけ 塩さば	［光沢のある魚］ まながつお たちうお
干物	［小さな半生の干物］ さんまのひらき 1～2枚（約110g 以下） ししゃも 4～10匹（約 25g 以下）	［一夜干しのひらき］ あじのひらき、干しさわら、かますのひらき、干しかれい　1～2枚 ［大きな半生の干物］ さんまのひらき 1～2枚（約110g 以上） ししゃも 4～10匹（約 25g 以上）	［大きなひらき］ ほっけのひらき　1～2枚

お願い

- 上記の▒の魚は、特に焦げやすいので、**必ず焼き加減を「弱」**に設定してください。

ポイントとお願い	置きかた
・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一匹焼くときは、グリル焼網の左右どちらかに置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 **小さめの魚・塩さんまについて** ・50 g以下の小さな魚は焼き加減を「弱」に設定してください。「中」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減を「弱」で設定してください。「中」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。	オートメニューでは、1 匹の場合は左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。 2 匹の場合は左右均等に。
・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減を「弱」に設定してください。(「中」・「強」では表面の焦げが強くなってしまいます。) ・肉厚のもの (特に骨つきのもの) は火が通りにくいので肉厚を 2.5c m以下にしてください。 ・肉厚 (特に骨つき) の魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長いほど ・魚の脂ののりが良いほど ・照り焼きたれのみりん配分が多いほど ＊参考　照り焼きたれの配合の割合 (約 30 分漬ける) しょう油 4：みりん 3：酒 1	身のうすい部分を外側に向けて、左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。 4 切の場合
・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「弱」か「中」に設定してください。(「強」では焦げが強くなってしまいます。) ・身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。(乾燥しているものほど焼けやすい。)	

グリルを使いましょう

火力と時間の目安

	メニュー	火力 （上火ー下火）	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間（目安です）	オートメニューモード（自動調理）の場合のスイッチ選択 ➡ 33ページ	
				オートメニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	姿焼	強
	いわしの塩焼き	強 — 強	12分	姿焼	中
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	姿焼	中
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身	中
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身	強
	さけの切身	強 — 強	9分	切身	中
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7分	切身	弱
	あじのひらき	強 — 強	9分	干物	中
	ししゃもなど	強 — 強	6分	干物	弱
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11分	オート不可	
	ローストビーフ	強 — 強	8～9分		
	さけのホイル焼き	強 — 強	8分		
	とり肉の塩焼き	弱 — 強	11分		
	焼きおにぎりセット	強 — 強	8分		
	ピザトースト	強 — 弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5分		
	焼きりんご	強 — 強	7分		
	大あさり	弱 — 強	5～6分		
	厚あげ	強 — 弱	8分		
	焼きなす	強 — 強	8～12分		
	焼きおにぎり	強 — 弱	素焼き5分▶裏返したれ5分		
	焼きもち	弱 — 弱	5分▶裏返し2分		

●詳細は、付属のクックブックをご参照ください。

その他	みりん干し（かわはぎなど）	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し（いわしなど） ※1	強 — 強	予熱3分 焼き時間1分	
	さばのみりん漬け ※2	強 — 弱	5分	
	さばのみそ漬け ※2	強 — 弱	8分	

※1 小さいみりん干しは予熱をしてから焼くと上手に焼けます。
※2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

安全・便利機能を使いましょう

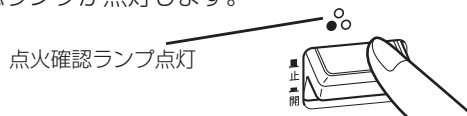
コンロ消し忘れ消火機能時間、湯わかしモードお知らせ時間を任意に設定【カスタマイズ機能】

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 ～ 90 分の間で、10 分刻みおよび「－－（120 分）」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。購入時は「－－（120 分）」の設定になっています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：使用するバーナーの種類やなべの種類、水量などによりお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1 ～ 5 の 5 段階に設定できます。購入時は「3」の設定になっています。

✦コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

step ① 点　火

1 強火力バーナーの点火操作をする

点火確認ランプが点灯します。

step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 強火力バーナーを点火後10秒以内に、[+]、[－]スイッチを同時に3秒以上押し続ける

step ③ 時間設定

1 [+]、[－]スイッチを押す

最初の設定は 120 分「－－」になっています。
・[+] スイッチ押し：最大120分「－－」
・[－] スイッチ押し：最小30分

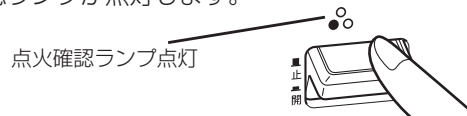
ワンポイント

- 強火力バーナー用操作ボタンを消火の状態にもどすと確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。
- 120 分に設定されたとき、表示部には「- -」と表示されます。
- すべてのコンロバーナーは同じ時間に設定されます。

✦湯わかしモードお知らせ時間を設定する場合

強火力バーナー・標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

step ① 点　火

1 強火力バーナーの点火操作をする

点火確認ランプが点灯します。

step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 強火力バーナーを点火後10秒以内に、[+]、[－]スイッチを同時に3秒以上押し続ける

3 設定するコンロの湯わかしスイッチを押す

4 [+]、[－]スイッチを押す

コンロ表示部	1　2	3	4　5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ 沸とうのお知らせを遅くしたい場合

お願い

- 同じ設定値にしてもなべの材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべ等によっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
- 強火力バーナー・標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませてふく

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水気をふき取る

水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・傷の原因となります。

ワンポイント

- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性·弱アルカリ性·弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具·洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 お手入れの道具と洗剤

使ってよい

やわらかいスポンジたわし

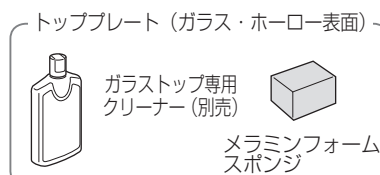
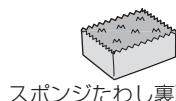
歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

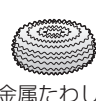
トップブレート（ガラス・ホーロー表面）

ガラストップ専用クリーナー（別売）

メラミンフォームスポンジ

使ってはいけない

傷の原因となります。

スポンジたわし裏面（硬い）

ナイロンたわし

たわし

金属たわし

硬いブラシ

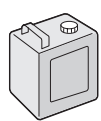
クレンザー

クリームクレンザー

みがき粉

歯みがき粉

はがれ·表面の変質·変色·さび·割れ·トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤

シンナー
ベンジン
アルコール

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

重曹

ごとく
排気口カバーなど
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

⚠ 注　意

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレートは熱くなっています。お手入れはトッププレートが冷えてから行ってください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■お手入れ時は、バーナーキャップ（上部・下部）・ごとく・排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・グリル皿受け・グリル皿）・下火カバーは取りはずせます。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。

- 取りはずした部品は「各部品のセット」➟ **13・14** ページを参照して取り付けてください。

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、または当社事業所にお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、ごとく、
排気口カバー・下火カバーなど

正しくセットする ➟ **13・14** ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
- グリル庫内が脂で汚れていませんか。

お手入れする ➟ **39・40** ページ

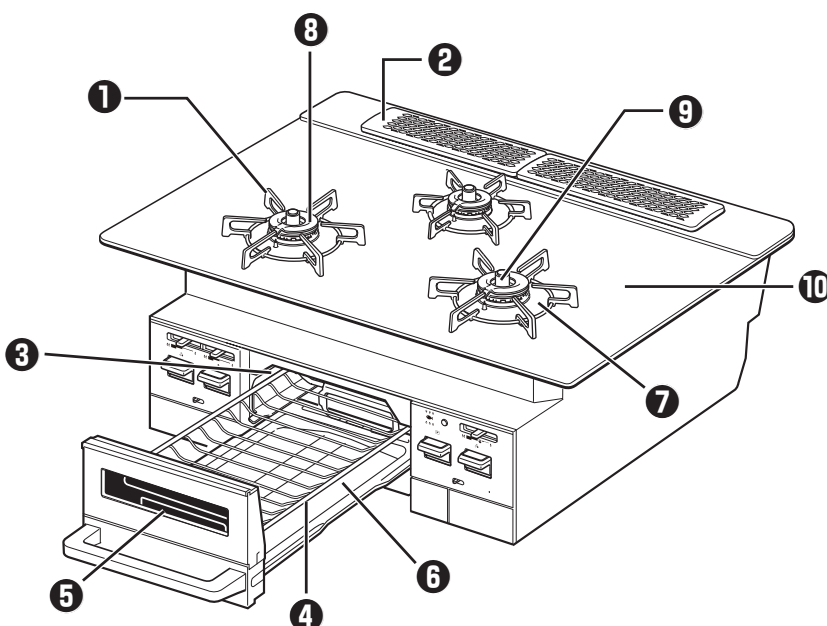
お手入れのポイント

❶～❿の各部品のお手入れのポイントを ➟ 39・40 ページで説明しています。

（トッププレートはガラストッププレートとホーロートッププレートの2種類あります。製品の型式を表紙と照合してください。）

❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿トッププレート（ガラス・ホーロー）

※もっと詳しい各部の名称は 13・14 ページをご覧ください。

点検・お手入れをしましょう

①ごとく、②排気口カバー、③下火カバー、④グリル焼網、⑧バーナーキャップ上部

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

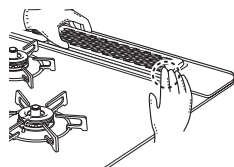
2. 水洗いし、水気をふき取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面に傷がついたり、変色·変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- **水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす**
  重曹をとかした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま 30 分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後、水洗いします。
- **弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます**

❖排気口カバーのはずしかた

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします

❖下火カバーのはずしかた

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 13 ページ

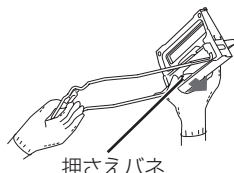
⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

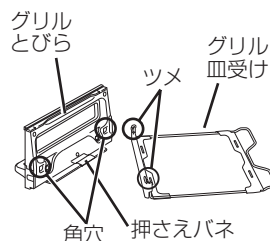
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

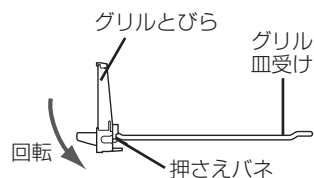
1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてから水洗いする

❖グリルとびらのはずしかた・取り付けかた

取りはずしかた

1. 押さえバネを↘の方向に下げる

取り付けかた

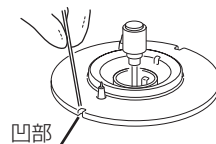
1. グリル皿受けのツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む

2. グリルのとびらを↖の方向に回転させる

3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する

⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

凹部

お願い

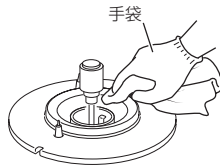
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- ガラストップ専用クリーナーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- トッププレート表面をスクレーパーでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとトッププレートのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとトッププレートの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、ふき取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

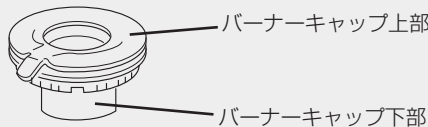
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。

3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどでふき取る

4. バーナーキャップは水洗いをする

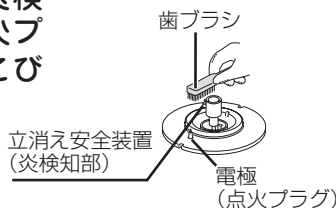
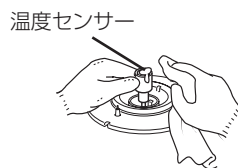
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。

バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部

⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびり付いている場合は、歯ブラシでお手入れする

3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

⑩トッププレート（ガラス・ホーロー）

1. お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行う

2. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

3. 乾いた布で仕上げをする

❖「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきをする

3. 乾いた布で仕上げをする

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは、ガラス面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面・バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、トッププレート面やホーロー表面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接トッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

ワンポイント

- 当社別売のガラストップ専用クリーナーおよび、当社推奨のスクレーパー（焦げつきそぎ取り用）をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。購入先が不明の場合はもよりの当社事業所にご相談ください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。➡ 49 ページ **必ずトッププレート面のみにお使いください。**

グリル庫内

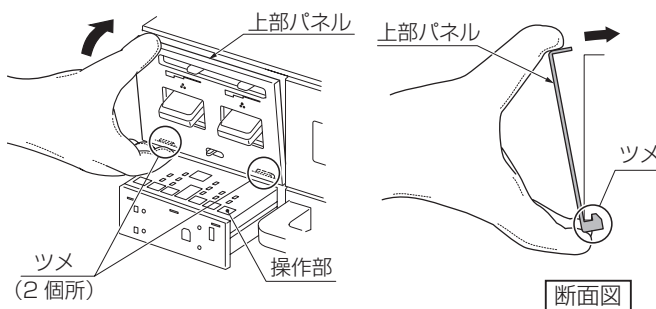
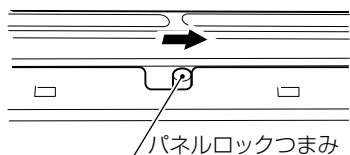
1. **使用後はそのつどやわらかい布やスポンジでふき取る**

脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。

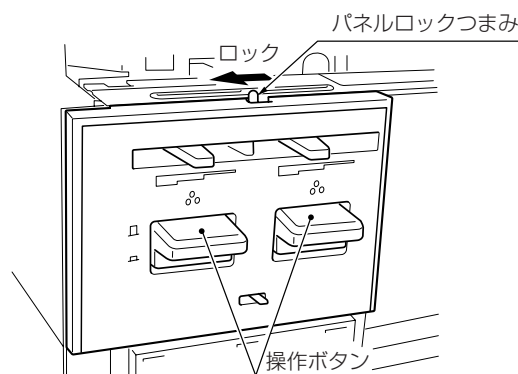
2. **乾いた布で仕上げをする**

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

❖上部パネルの取り付けかた

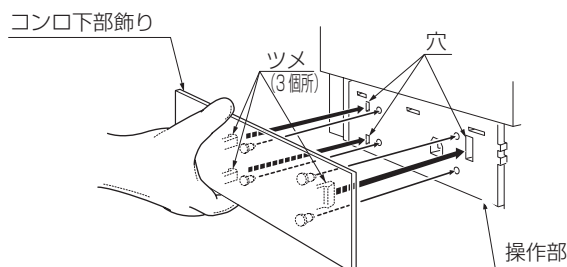
1. **上部パネルの上面にあるパネルロックを右へスライドさせ、上部パネルの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる**

※操作部を出した状態にし、操作ボタンを点火の状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. **上部パネルの上面にある、パネルロックを左側へスライドさせて、上部パネルを固定する**

●各操作ボタンを押して、操作ボタンがスムーズに動くことを確認してください。

お願い

●パネルロックを必ず左側へ止まるまでスライドさせて固定してください。
●指が入らない場合は⊖ドライバーなどの薄いもので行ってください。

❖コンロ下部飾り、グリル下部飾り、電池ケース飾りの取り付けかた

1. **コンロ下部飾りのツメを操作部の穴にはめ込む**

●グリル下部飾り、電池ケース飾りも同様に取り付けてください。

お願い

●上記部品は破損等しないように、はずれる構造になっています。万一はずれた場合は、上記の方法で取り付けてください。

よくある質問（Q&A）

質問	こうしてください	参照ページ
下部飾り、電池ケース飾りがはずれてしまった	● コンロ･グリル操作部の下部飾りおよび電池ケース飾りのパネルは破損しないようはずれる構造になっています。 故障ではありません。	41
使用中、消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする ・「カチッ」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする	● コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音のする場合がありますが、異常ではありません。	—
	● 点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	● コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
	● グリルの火力が切り替わるときに「カチッ」と音がしますが、火力の切り替えをする電磁弁が作動する音で異常ではありません。	
	● 機器が冷えている状態でグリルに点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。機器が温まると音はなくなります。	
点火すると他のバーナーもスパークする	● 他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもスパークしている	● 操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。（最長約10秒） 異常ではありません。	—
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	● なべの形状や材質が適していますか?	15
	● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか? まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。 再点火してください。	15・47
	● なべ底が温度センサーと密着していますか?	3・15 16・20
	● なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	
	● 油の量はあっていますか? なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	● から焼きに近い調理をしていませんか? • なべの温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。強火⇔弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと自動消火します。 • 弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、高温での調理ができます。（強火力バーナーのみ）	
	● フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか?	—

よくある質問（Q&A）

使用中に…
- ・調理中に消火する
- ・油が高温になっても自動消火しない
- ・点火してもすぐ消える
- ・火力が変わる
- ・なべ底がひどく焦げついて消火した
- ・揚げものがうまくできない

こうしてください	参照ページ
● なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか?	—
● 長時間使っていませんか? 点火後コンロは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	3・47
● 冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか? 解凍してから調理してください。	—
● カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか? 水を加え弱火で様子を見ながらかきまぜて調理してください。	—
● カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか? 焦げつきがひどくなる場合があります。	—
● 温度センサーが高温になっていませんか? 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	47
● 機器下方のキャビネットとびらを速く開閉していませんか? 速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。 万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動的にガスは止まります。	3

湯わかしモード使用しても
- ・お湯がぬるい
- ・お知らせが遅い
- ・吹きこぼれる

こうしてください	参照ページ
● 湯わかしに適したなべを使用していますか?	15・25
● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか? まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。 再点火してください。	15・25
● なべ底が温度センサーと密着していますか?	15・25
● 水の量は適切ですか? 標準バーナー ： 水量500mℓ～2ℓが適切です。 強火力バーナー ： 水量500mℓ～3ℓが適切です。	15・25
● 加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか?	25
● 一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしていませんか? 100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	25
● カスタマイズ機能でお知らせ時間を変更していませんか?	36

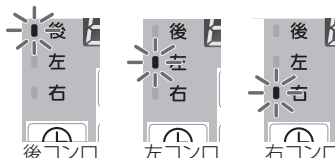
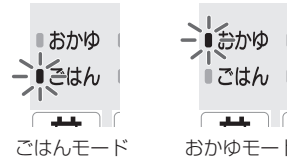
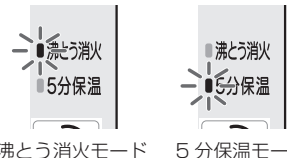
上手に炊飯・おかゆができない
- ・吹きこぼれる
- ・ごはんが硬い
- ・ごはんがやわらかい
- ・ごはんが焦げる

こうしてください	参照ページ
● 炊飯に適したなべを使用していますか?	15
● なべ底が温度センサーと密着していますか?	15
● 米の量、水の量は正しくはかっていますか?	22
● よく洗米しましたか? ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	—

質問	こうしてください	参照ページ
上手に炊飯･おかゆができない ・吹きこぼれる ・ごはんが硬い ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	● 浸しおき時間は十分ですか? 洗米してすぐ炊飯するとごはんが硬めになります。	22
	● 炊きこみごはんではありませんか? 白米に比べ焦げやすくなります。	
	● 無洗米を使っていませんか? 1、2度洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	● 炊飯途中にふたを開けませんでしたか?	23
	● 炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか?	
	● むらした後、ごはんをかき混ぜていますか?	
	● 火力を炊飯位置に正しく調節していますか?	
	● 銘柄や産地、保存期間により炊き上がりの硬さや粘り、食味が変わります。	—
	● おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	

質問	こうしてください	参照ページ
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	● コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか? 再点火してください。	3・28 31・47
	● グリル庫内が高温になっていませんか? 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	
	● グリルとびらを速い操作で開閉していませんか?	

質問	こうしてください	参照ページ
グリル使用時 ・焼け過ぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニューを受け付けない ・タイマーがセットできない	● 完全に解凍していますか?	28・33 34
	● みそやかすは取ってから焼いていますか?	
	● 塩加減は良いですか?	
	● 焼き加減の設定、魚の置きかたは合っていますか?	
	● 下火カバーが汚れていませんか?	39
	● 庫内温度が高くなっていませんか? 庫内温度が高すぎると、オートメニューは受け付けません。 タイマーは設定できる時間が短くなります。	29・31
	● グリルとびらは確実に閉まっていますか?	
	● 脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	● 初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	27
	● 食材にあった火力調節をしてください。	30・33 34・35

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	17・29 31
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●ＬＰガスがなくなりかけていませんか？（ＬＰガスをご使用の場合）	—
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	40
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	14
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	12・49
	●点火ロックを解除していますか？	12
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	17・29 31
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	47
	● 温度センサーが高温になっていませんか? 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	
	●グリルはコンロに比べ点火に時間がかかります。 操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	29・31
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	40
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	14
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	5
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	17
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	47
	●風が吹き込んでいませんか？	8
	●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	
	●換気をしていますか？	
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—

<table>
<tr><th>こんな場合は</th><th>調べてください</th><th>参照ページ</th></tr>
<tr><td rowspan="4">②炎の状態がおかしい
・炎が安定しない
・炎が黄色い、赤い
・異常音をたてて燃える、消える
・炎が均一でない
・使用中炎が消える
・なべにすすがつく</td><td>●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。</td><td rowspan="4">—</td></tr>
<tr><td>●グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。</td></tr>
<tr><td>●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。</td></tr>
<tr><td>●消火操作後、数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">③ブザーが鳴った
・数回鳴った
・鳴り続ける</td><td>●安全機能が作動しています。確認してください。</td><td>47</td></tr>
<tr><td>●操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？</td><td>3</td></tr>
<tr><td>●乾電池が消耗しています。新しい乾電池と交換してください。</td><td>12・49</td></tr>
<tr><td>●部品が故障しています。
ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。</td><td>47・48</td></tr>
<tr><td rowspan="3">④ランプが点滅する
・電池交換サイン（ランプ）
・操作部のモードランプ
・コンロ・グリル点火確認ランプ</td><td>●乾電池の交換時期が近づいています。新しい乾電池を準備してください。</td><td rowspan="3">—</td></tr>
<tr><td>●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻しましたか？
操作ボタンを戻さないと乾電池が消耗します。</td></tr>
<tr><td>●点火操作時「パチパチ」とスパークするとともに、電池交換サイン（ランプ）またはコンロ・グリル点火確認ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。</td></tr>
<tr><td>⑤点火時にランプが消灯して消えた</td><td>●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。
故障ではありません。点火操作をやり直してください。</td><td>—</td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑥部品が変色する
・表面が変色する
・ごとくが変色する</td><td>●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？</td><td>37</td></tr>
<tr><td>●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。
異常ではありません。</td><td>—</td></tr>
<tr><td>⑦機器の中が赤く見える</td><td>●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。
異常ではありません。</td><td>—</td></tr>
<tr><td>⑧グリル皿にシワ状の模様が見える
・グリル皿が一部黒ずんで見える</td><td>●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。</td><td>—</td></tr>
</table>

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表　　示（交互に点滅）	部　位	内　　容
ピー５回	"02" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
	"14" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動
ピー３回	"12" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動
	"11" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	点火時に着火しなかった
	"12" ⟷ "-5"	グリル	立消え安全装置の作動
	"11" ⟷ "-5"	グリル	点火時に着火しなかった
	"02" ⟷ "-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	◉ 電池交換サイン　＜点灯＞	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	電池交換サインのお知らせ
	"00" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
		強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動 センサー解除モード終了
ピー１回（約２秒）	"0" 後／左／右 後コンロ　左コンロ　右コンロ　＜点滅＞	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	コンロタイマーモード終了
	"0"	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード
	おかゆ／ごはん ごはんモード　おかゆモード　＜点滅＞	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了
	沸とう消火／5分保温 沸とう消火モード　５分保温モード　＜点滅＞	標準バーナー 強火力バーナー	湯わかしモード（沸とう消火・５分保温モード）終了
ブザーが鳴り続ける（ピー約８秒連続）	"71"　"72"　"70" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障
	"31"　"32" ⟷ "-5"	グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障
	"24" ⟷ "-3"	強火力バーナー	センサー解除連続押しエラー

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●よくある質問 Q&A を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	3・15 17・42 43
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・17 45
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・29 31・45
グリルの から焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ● ５分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	3・29 31・44
乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	12・49
使用開始から約 120 分または設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・17 21
約 30 分または設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	26
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	30・32
炊飯モードで炊き上がり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	23
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	24・25
部品が故障しています	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	50

故障かな？と思ったら

消耗品・別売品について

消耗部品はいたんできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

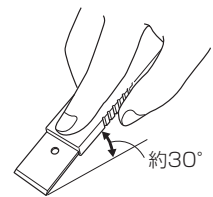
部品名・品名			品番	希望小売価格（税込）
ごとく※1	トッププレートが黒色の型式	大	010-320-000	￥1,260
		小	010-322-000	￥1,260
	上記以外の型式	大	010-340-000	￥1,260
		小	010-341-000	￥1,260
バーナキャップ※1	トッププレートが黒色の型式	強火力バーナー用	151-361-000	￥2,100
		標準バーナー用	151-362-000	￥2,100
		小バーナー用	151-324-000	￥1,575
	上記以外の型式	強火力バーナー用	151-357-000	￥2,100
		標準バーナー用	151-358-000	￥2,100
		小バーナー用	151-359-000	￥1,575
グリル皿			070-186-000	￥2,100
グリル焼網			071-049-000	￥893

部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）
下火カバー右	098-2547R00	￥315
下火カバー左	098-2547L00	￥315
炊飯専用なべ	RTR-03D	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。
	RTR-300D1	
	RTR-500	
魚とって	RTO-ST1	
ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1	
トーストプレート	RCP-72V	
スクレーパーS型〈推奨品〉※2	35SB（オルファ社製）	●ホームセンターなどでお買い求めください。

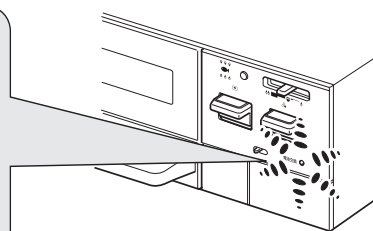
●2009年5月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
※1 トッププレート、ごとく、バーナーキャップの色を確認してご連絡ください。
当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

※2 スクレーパーS型〈推奨品〉について
- トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃がいたんだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30°で使用してください。

約30°

電池交換 ➡ 12ページ

〈点滅〉……サインが点滅したら乾電池を準備してください。

〈点灯〉……サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い
- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- 新しいアルカリ乾電池を2個同時に交換、ご使用ください。
- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約1年です。（付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 自動消火後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻さないと、電池寿命が短くなります。
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

アフターサービスは？

アフターサービスは？

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から 1 年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら➡ 45 ページ」に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
●ご依頼される際には次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号
②品名・型式の呼び・お買い上げ日
③詳しい故障内容・状況
④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するための必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

●お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

お客様の個人情報の取り扱いについて

●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- ●乾電池は取りはずしてください。➡ 12 ページ
- ●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。➡ 37 ページ

仕　様

項目				
品名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ			
型式	RS78W7G2R RS78W7G10R RS78W7G11R		RS38W7G2R RS38W7G10R RS38W7G11R ECR38WGR2	
型式の呼び	RB78W7GR -L -R	RB78W7GR(G) -L -R	RB38W7GR -L -R	RB38W7GR(G) -L -R
	型式名：RB78W7GR		型式名：RB38W7GR	
質量	24.5kg（付属品含む）		23.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm			
	（トッププレート幅　742mm）		（トッププレート幅　592mm）	
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管			
電源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池×２個）			
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー			
点火方式	連続放電点火式			
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置工事説明書 クックブック、魚とって、ガラスクリーナー見本品、下火カバー			

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	L3（4A・4B・4C）	2.73kW	2.27kW	1.05kW	1.92kW	7.21kW	RB78W7GR -L -R RB38W7GR -L -R
都市ガス用	L2（5A・5AN・5B）	2.94kW	2.27kW	1.05kW	1.92kW	7.44kW	
都市ガス用	L1（6B・6C・7C）	2.85kW	2.45kW	1.27kW	1.92kW	8.20kW	
都市ガス用	5C	2.79kW	2.56kW	1.27kW	1.92kW	7.85kW	
都市ガス用	6A	2.97kW	2.15kW	1.05kW	1.92kW	7.67kW	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	RB78W7GR(G) -L -R RB38W7GR(G) -L -R
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW	RB78W7GR -L -R RB38W7GR -L -R

仕　様

項目		
品名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ	
型式	RS78W7K7R RS78W7K9R RS78W7K10R RS78W7K11R RS78W7K12R	RS38W7K7R RS38W7K9R RS38W7K10R RS38W7K11R RS38W7K12R KBE-60W7K1R RX38W7K9R
型式の呼び	RB78W7KR -L/-R ｜ RB78W7KR(G) -L/-R 型式名：RB78W7KR	RB38W7KR -L/-R ｜ RB38W7KR(G) -L/-R 型式名：RB38W7KR
質量	26.0kg（付属品含む）	24.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　740mm）	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）
ガス接続	15A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）	
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置工事説明書 クックブック、魚とって、下火カバー	

ガスグループ（ガス種）			1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
			個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
			強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	L3	(4A・4B・4C)	2.73kW	2.27kW	1.05kW	1.92kW	7.21kW	RB78W7KR -L/-R RB38W7KR -L/-R
都市ガス用	L2	(5A・5AN・5B)	2.94kW	2.27kW	1.05kW	1.92kW	7.44kW	
都市ガス用	L1	(6B・6C・7C)	2.85kW	2.45kW	1.27kW	1.92kW	8.20kW	
都市ガス用	5C		2.79kW	2.56kW	1.27kW	1.92kW	7.85kW	
都市ガス用	6A		2.97kW	2.15kW	1.05kW	1.92kW	7.67kW	
都市ガス用	12A		3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW	
都市ガス用	13A		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	
都市ガス用	13A		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	RB78W7KR(G) -L/-R RB38W7KR(G) -L/-R
LPガス用			4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW	RB78W7KR -L/-R RB38W7KR -L/-R

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合／仕様

仕　　様

品名	両面焼グリル付 3 口ガスビルトインコンロ
型式	RS31W7A2R
型式の呼び	RB31W7AR -L/-R 型式名：RB31W7AR
質量	22.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー
点火方式	連続放電点火式
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置工事説明書 クックブック、魚とって、ガラスクリーナー見本品、下火カバー

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW	RB31W7AR -L/-R
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW	

リンナイ グリル付三口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ニ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（ト）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（チ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号
TEL　052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

本社　☎052(361)8211　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社　☎03(3471)9047　〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店　☎03(3471)9047　〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店　☎048(667)4321　〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396-1
東関東支店　☎043(273)3360　〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店　☎045(320)3051　〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社　☎022(288)3251　〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1
北海道支店　☎011(281)2506　〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店　☎025(247)6610　〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社　☎052(363)8001　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社　☎06(6786)3612　〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
中国支店　☎082(277)5131　〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目2-1
四国支店　☎087(821)8055　〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社　☎092(281)3234　〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321

78W7GR-31B × 03 (00)
120725 Ⓚ
06000005220750